

## POMARAŃCZOWE PARFAIT

CZAS  
PRZYGOTOWANIA

20 MIN

CZAS  
GOTOWANIA

30 MIN



PORCJE

6



TRUDNOŚĆ

2 / 5

## SKŁADNIKI

4 żółtka  
125 g cukru pudru  
5 ml soku z cytryny  
5 ml nasion wanilii  
100 g purée z całych pomarańczy  
250 g crème fraiche  
80 g bitej śmietany  
Skrystalizowany mak  
Kasza gryczana  
Prażone nasiona kopru włoskiego

## PRZYGOTOWANIE

## POMARAŃCZOWE PARFAIT

Wybrać dużą, głęboką blachę lub formę do pieczenia odpowiednią do grubości, jaką ma mieć parfait, które będzie podawane w formie krążków. Spryskać blachę olejem w aerozolu i wyłożyć folią spożywczą w taki sposób, by wystawała nieco poza krawędzie i ciasno przylegała do rogów blachy.

Przygotować średniej wielkości rondel z małą ilością wody i dużą miskę pasującą wielkością do rondla.

Umieścić rondel z wodą na ogniu i powoli zagotować wodę.

Ubijać żółtka z cukrem i sokiem z cytryny w misce umieszczonej nad wrzącą wodą, aż masa stanie się jasna i gęsta. Zdjąć z ognia, dodać wanilię i nadal ubijać, aby ostudzić nieco masę.

Delikatnie wmieszać ostudzone purée z pomarańczy (odlać ewentualny nadmiar płynu), następnie dodać crème fraiche. Po połączeniu składników wmieszać bitą śmietaną i przelać masę do formy wyłożonej folią. Umieścić w zamrażarce i poczekać, aż się zamrozi. Najlepiej zostawić na noc.

Zamrożoną masę podzielić na porcje za pomocą okrągłej formy o średnicy 6 cm.

Obtoczyć brzegi w skryzalizowanym maku i kaszy gryczanej. Udekorować wierzch pięcioma prażonymi nasionami kopru włoskiego.

